

**ПРОТОКОЛ**  
**исследования организации питания в общеобразовательной организации**

(наименование общеобразовательной организации)  
МБОУ "Кумешинская СОШ"  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Барабошкина Э.Н.

Члены комиссии:

В присутствии

Барабошкина Э.Н. Симошкина О.О.

ставили настоящую справку о том, что «22» октября 2025 г. в 10 час. 55<sup>со</sup> мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

трёх штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_:

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство \_\_\_\_\_ обучающихся \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ столовой \_\_\_\_\_ (как \_\_\_\_\_ организовано)

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

полы и подоконники чистые

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответ. нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню подписано директором

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находятся в заморознике

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

все соответствует, देने обедов  
добавить

Члены комиссии:

Барыбашкина Э.Н.

Семашкина О.О.

СМ

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
22.10.2008г		соответ.	соотв.	в норме	✓	✓	соблюдён	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Смайлкина О.О.  
